COMMUNAUTE DE COMMUNES LES VERTES COLLINES DU SAINT POLOIS

8 Place François Mitterrand 62130 SAINT POL SUR TERNOISE

☎03 21 41 98 45 Fax 03 21 04 08 24 contact@cc-vertescollines-saintpolois.fr

Marché public de fournitures et de services

Fourniture et livraison de repas

pour le service portage de repas à domicile

et pour les accueils de loisirs pendant les vacances

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES

PARTICULIERES

Marché à procédure adaptée (MAPA) (article 28 du CMP)

SOMMAIRE

ARTICLE 1: CHAMP D'APPLICATION

1.1 Les Généralités
1.2 Définition de la prestation

ARTICLE 2: LES MENUS
2.1 Repas cuisinés
2.2 Composition des repas
2.3 Menus adaptés aux pathologies liées à l'âge (menu spécifique)
2.4 Menus festifs et repas améliorés
2.5 Menus particuliers

ARTICLE 3 : CONDITIONS D'EXECUTION
3.1 Elaboration, rédaction et fourniture des menus
3.2 Commande des repas
3.3 Date de confection des repas
3.4 Livraison des repas
3.5 Préparation, conditionnement et stockage
3.6 Etiquetage et mode d'emploi pour réchauffer les plats

ARTICLE 4 : SPECIFICATIONS QUALITATIVES ET QUANTITATIVES
4.1 Qualité des denrées
4.2 Quantités

ARTICLE 5 : LES REGLES D'HYGIENE ET LES CONTROLES
5.1 Les mesures d'hygiène et de sécurité
5.2 Marque de salubrité ou certification
5.3 Caractéristiques micro biologiques des produits
5.4 La traçabilité
5.5 Les contrôles
5.6 Démarche qualité

5.7 Suivi des réclamations

ARTICLE 6 : RESPONSABLITES

ARTICLE 1 : CHAMP D'APPLICATION

1.1 Les généralités :

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières définit :

- Les caractéristiques qualitatives des repas livrés en liaison froide ;
- Les spécifications concernant la préparation, le conditionnement et le stockage des repas en liaison froide ;
- Les conditions de livraison.

Le titulaire sera tenu de se conformer à ce Cahier des Clauses Techniques Particulières.

Il s'engage à informer la collectivité de tout problème qu'il pourra rencontrer.

Le prestataire doit assurer de manière permanente les prestations suivantes :

- l'élaboration des menus,
- la sélection et l'approvisionnement des denrées nécessaires à la fabrication des repas,
- la confection, la fabrication de repas cuisinés suivant le principe de la liaison froide,
- le conditionnement des éléments du repas en barquette à usage unique,
- le transport et la livraison au siège de la Communauté de Communes les Vertes Collines du Saint Polois et aux lieux d'accueils des accueils de loisirs

Pour chacune des missions énoncées ci-dessus, le prestataire s'engage à respecter d'une part, les prescriptions du présent document notamment en matière qualitative, quantitative et nutritionnelle et d'autre part les textes réglementaires en vigueur notamment en matière de sécurité alimentaire et d'hygiène.

Le titulaire s'engage à prendre toutes les dispositions nécessaires afin de faire face à toute éventualité qui mettrait en cause le fonctionnement continu du service de portage de repas à domicile.

1.2 Définition de la prestation :

Pour les repas portage repas à domicile, le repas de base, livré par le titulaire, comprend 6 éléments :

- potage,
- entrée,
- plat de viande ou volaille ou œuf ou poisson,
- légumes,
- fromage
- Dessert

Les denrées alimentaires seront conditionnées dans des barquettes jetables thermo -scellées, utilisables en micro-ondes. Chaque élément du repas sera bien différencié.

Les menus sont destinés essentiellement à des personnes âgées de plus de 60 ans.

Ainsi, doivent être pris en compte les besoins particuliers de ces convives :
- proposer des mets attractifs et appétant,
- adapter la consistance des mets (ex. problème de mastication).

La livraison aura lieu 5 fois par semaine, du lundi au vendredi, avant 7 heures le matin.
Ainsi, le jeudi sont livrés les repas du jeudi et vendredi, et le vendredi sont livrés les repas du samedi et du dimanche.

Enfin, le titulaire du marché devra aviser au moins une semaine à l'avance les services de la Communauté de Communes des modalités de livraison en cas de jour férié.

Pour les repas ACCUEIL DE LOISIRS, chaque repas est composé de : une entrée, un plat avec un légume et un féculent, un dessert.

Un seul menu sera proposé adapté aux enfants. (Une liste de menus pourra être proposée à la collectivité)

Lors de sorties, des menus type pique-nique seront proposés. Lors de mini-séjours, des menus froids pourront être proposés.

Pour les accueils de loisirs, les repas sont livrés les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis matin par le prestataire sur les lieux des accueils de loisirs.
Les repas sont livrés dans les armoires frigorifiques situées sur chaque site d'accueil de loisirs en liaison froide par conditionnement en barquettes de 8 à 10. Sans pains, ni boissons mais avec des sauces Ketchup, mayonnaise, vinaigrette.

Les repas sont livrés dans des barquettes filmées pouvant être chauffés simplement à l'aide d'un four.

Règles générales applicables aux deux lots :

Il est demandé de prendre en compte les recommandations suivantes :

-le hors d'oeuvre, le plat d'accompagnement et le dessert participeront à une alimentation variée et au respect de l'équilibre nutritionnel (alternance des légumes et des féculents, proposition régulière de crudités, fruits et légumes crus) ;

- le fromage ou produit laitier apportera plus de 150 mg de calcium par portion.

Les grammages sont ceux appliqués pour les personnes du troisième âge, les enfants de 3 à 12 ans, les adolescents et les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant ces denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à telle ou telle d'entre elles.

Les menus conçus dans le cadre du plan alimentaire devront être agréés préalablement par le maître d'ouvrage, selon des modalités à définir.

Nombre de repas

Pour les repas du service de portage de repas à domicile (Lot 1) :

Le nombre de repas livrés quotidiennement est d'environ 50.

Le nombre de repas à fournir par an se situe dans une fourchette où la limite basse est fixée à 17.000 repas et la limite haute à 25.000 repas.

Pour les repas ACCUEIL DE LOISIRS (Lot 2) :

Le nombre de repas livrés quotidiennement est d'environ :

- Pendant les petites vacances : 110 repas sauf Noel 50 repas
- L'Eté : en juillet 200 repas et en août 250 repas

Le nombre de repas à fournir par an se situe dans une fourchette où la limite basse est fixée à 5.300 repas et la limite haute à 6.600 repas.

ARTICLE 2 : LES MENUS

2.1 Repas cuisinés

Les plats doivent être cuisinés : les aliments ne doivent pas être cuits uniquement à la vapeur ou à l'eau puis recouverts d'une sauce. Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin. Les plats doivent être soignés et variés. Ils doivent tendre à se rapprocher de la cuisine dite «familiale».

Un assaisonnement adapté (huile, vinaigre, moutarde, mayonnaise…) accompagne chaque repas froid ; de même une portion de sucre accompagne les laitages nature.

Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse la personne âgée consommatrice. Il ne doit pas être servi de préparations faites sommairement et peu appétissantes. Les repas doivent être agréables à la vue et au goût.

Les repas sont livrés sans pains, ni boissons mais avec des sauces Ketchup, mayonnaise, vinaigrette .

2. 2 Composition des repas

Pour les repas portage repas à domicile :

Les repas doivent comprendre les 6 composantes suivantes :

Chaque repas est composé de :

- Un potage
- Une entrée chaude ou froide : crudités, légumes cuits, charcuterie…
- Un plat protidique : viande blanche ou rouge, poisson, œufs…

- Des légumes d'accompagnement **et** féculents : légumes verts, légumes secs, autres légumes, féculents, céréales…
- Du fromage ou laitage
- Un dessert : fruit frais entier ou en salade, fruit cuit, pâtisserie…

Les menus sont proposés pour une semaine avec plusieurs choix pour chaque composant.

Les menus à jour fixe sont à proscrire.

Pour les repas ACCUEIL DE LOISIRS :

Chaque repas est composé de 4 composantes obligatoirement : une entrée, un plat avec un légume et un féculent, un dessert.

Un seul menu sera proposé adapté aux enfants. (Une liste de menus pourra être proposée à la collectivité)

Lors de sorties, des menus type pique-nique seront proposés (1 fois par semaine) (Livraison en sachet individuel). Lors de mini-séjours, des menus froids pourront être proposés.

2.3 Menus adaptés aux pathologies liées à l'âge (menus spécifiques)

Le titulaire du marché sera en mesure d'établir des menus adaptés prenant en compte les problèmes et les pathologies liés à l'âge.

Ces précisions seront indiquées au moment de la commande des repas par le représentant de la collectivité.

En l'occurrence, le menu devra pouvoir être adapté soit au régime sans sel, soit au régime des personnes diabétiques, ou aux deux. Il peut être également fourni mixé.

Le titulaire doit préciser dans le mémoire technique en quoi consisteront les adaptations aux menus (par exemple : possibilités de sauce sans sel, de dessert sans sucre…).

2.4 Menus festifs et repas améliorés

Les menus de fête marquent l'événement avec des produits inhabituels (par exemple : langouste, saumon, chapon, dinde, bûche…).

Les menus de fête seront élaborés au minimum pour Noël et Nouvel An.

Les repas seront améliorés pour le dimanche et tous les jours fériés.

2.5 Menus particuliers

Tous ces repas particuliers seront facturés au même tarif que les repas classiques. Le candidat listera dans son mémoire technique les jours fériés qu'il marquera d'un menu festif ou amélioré.

ARTICLE 3 : CONDITIONS D'EXECUTION

3.1 Elaboration, rédaction et fourniture des menus

Le titulaire présentera des menus variés.

La qualité des aliments les composants sont conformes à la réglementation en vigueur.

Les menus devront être établis pour chaque semaine par le titulaire et soumis au plus tard quinze jours précédant la période hebdomadaire considérée à l'agrément de la Communauté de Communes les Vertes Collines du St Polois qui les appréciera en vue d'assurer aux personnes âgées l'équilibre alimentaire qui leur est indispensable. Ce dernier arrêtera les menus définitifs et pourra imposer des modifications selon les besoins nutritionnels ou les observations recueillies.

Il sera impérativement tenu compte des spécifications indiquées dans le présent document.

Toute modification devra être communiquée au plus tard 48 heures avant la livraison.

La rédaction et la mise en page des menus est à la charge du titulaire.

Tout soumissionnaire présentera dans son offre deux exemples de menus hebdomadaires ; un pour l'été et un pour l'hiver pour le service repas à domicile comme pour le service accueil de loisirs. .

Le titulaire devra fournir pour toute demande :

- L'ensemble des documents permettant de connaître l'origine et la traçabilité de tous les produits, charge à lui de s'assurer de la fiabilité et de la conformité de ses fournisseurs par rapport à la législation en vigueur.
- Pour chaque plat ou ingrédient, la fiche technique comportant l'origine des produits, la composition exacte et complète et le mode de préparation.

Tout soumissionnaire joindra à son offre tous les éléments permettant d'apprécier la qualité et la variété des menus.

3.2 Commande des repas

Les fournitures seront déterminées par la Communauté de Communes les Vertes Collines du St Polois et seront commandées au fur et à mesure des besoins.

L'effectif sera communiqué par télécopie de manière à ce que la collectivité puisse conserver un accusé de réception. Cette communication vaudra bon de commande et servira à l'établissement de la facture.

Le maître d'ouvrage passe hebdomadairement les commandes avant jeudi 10h00 pour les livraisons de la semaine suivante pour le service repas à domicile.

Pour les accueils de loisirs, le chiffre de repas sera communiqué je jeudi avant 16 h 00 pour les livraisons de la semaine suivante sur les accueils de loisirs.

Le bon de commande, dont la forme est à définir avec le maître d'ouvrage, est transmis par télécopie, l'accusé de réception faisant foi.

3.3 Date de confection des repas

Les repas doivent être confectionnés :

- au plus tôt la veille de la livraison,
- au plus tard le jour même de la livraison pour les repas des week-ends.

En aucun cas, le titulaire du marché ne pourra proposer le jour de la livraison des barquettes repas qui périmeront le jour même ou qui seront périmées dans les 2 ou 3 jours (cas de la distribution des repas du vendredi et du week-end).

3.4 – Livraison des repas

Par dérogation au CCAG, le fournisseur effectue à ses frais et risques le transport et la livraison des repas jusqu'au rangement en endroits réfrigérés du lieu de livraison.
Les moyens de transport et le personnel nécessaires sont à la charge du titulaire.

Jour et horaires de livraison :

Lot 1 : La livraison aura lieu 5 fois par semaine, du lundi au vendredi, avant 7 heures le matin.
Ainsi, le jeudi sont livrés les repas du jeudi et vendredi, et le vendredi sont livrés les repas du samedi et du dimanche.

Enfin, le titulaire du marché devra aviser au moins une semaine à l'avance les services de la Communauté de Communes des modalités de livraison en cas de jour férié.
Toute livraison sera accompagnée d'un bon de livraison faisant état du nombre de repas classiques, et spécifiques et précisant le détail des commandes des convives.

Lot 2 : Pour les accueils de loisirs, les repas sont livrés les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis matin par le prestataire sur les lieux des accueils de loisirs.

Lieu de livraison des repas

La livraison des repas pour le service de portage à domicile (**Lot 1**) se fera dans un local situé au siège de la Communauté de Communes du SAINT POLOIS rue de la Chapelle du St Esprit 62130 SAINT POL SUR TERNOISE
Pour les accueils de loisirs (**Lot 2**), les repas sont livrés par le prestataire sur les lieux des accueils de loisirs.

Transport :

Le titulaire assure la production et le transport des repas selon le principe de la liaison froide. Les repas sont acheminés au moyen d'un véhicule équipé d'une enceinte de transport réfrigéré dont la température doit être obligatoirement maintenue entre 0 et 3°. Il ne doit exister aucune rupture de la chaîne du froid et la livraison garantit la bonne qualité hygiénique des mets (cf. articles 5.1 à 5.5).

Le titulaire veille particulièrement à ce que son personnel préposé au transport et aux manipulations observe les règles d'hygiène les plus strictes et au bon état général ainsi qu'à la propreté extérieure et intérieure de l'enceinte réfrigérée des véhicules de livraison.
Des contrôles pourront être effectués par toute personne désignée par la Communauté de Communes les Vertes Collines du SAINT POLOIS

3.5 Préparation, conditionnement et stockage

La préparation et le conditionnement des repas sont effectués de façon continue. Si, pour des raisons techniques, un stockage des produits a lieu entre préparation et conditionnement, celui-ci devra être réalisé de telle sorte que la qualité des produits finis, en particulier la qualité hygiénique et micro biologique, ne soit pas altérée.

Les repas sont refroidis, conformément aux dispositions des arrêtés ministériels du 26 juin 1974 et 9 mai 1995 réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente de plats cuisinés à l'avance.

Ils sont immédiatement entreposés dans une enceinte dont la température est inférieure ou égale à 3°C. Ils doivent être maintenus à cette température jusqu'à leur utilisation.

Les matériaux de conditionnement doivent répondre aux dispositions réglementaires en vigueur.

Tous les matériaux susceptibles d'être au contact des aliments et des denrées destinées à la confection des repas doivent satisfaire à la réglementation les concernant.

Le délai de consommation des plats cuisinés réfrigérés fabriqués dans un établissement agréé pour les échanges intracommunautaires et comportant une estampille communautaire sur les étiquetages est sous la responsabilité du fabricant.
Par contre, pour ceux fabriqués dans un établissement conforme arrêtés précités et ayant la marque de salubrité nationale, le délai de consommation est de six jours.

3.6 Etiquetage et mode d'emploi pour réchauffer les plats

L'étiquetage doit être conforme aux dispositions en vigueur notamment à celles du code de la consommation relatives à l'indication de la date et du lot de fabrication dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

L'étiquetage des dates de fabrication et de péremption doit être visible (en gros caractère et en gras).

En outre, dans son offre, le soumissionnaire présentera un modèle d'étiquetage en expliquant ce dernier dans son mémoire technique.

ARTICLE 4 : SPECIFICATIONS QUALITATIVES ET QUANTITATIVES

Le titulaire se réfèrera aux recommandations du GPEM/DA (Groupe Permanent d'Etude des Marchés de Denrées Alimentaires) n°J3-99 du 6 mai 1999 relatives à la nutrition.

4.1 Qualité des denrées

La qualité nutritionnelle des repas servis doit être au minimum conforme à la règlementation en vigueur à la nutrition des personnes âgées.

L'approvisionnement en denrées prend en compte l'aspect nutritionnel des aliments transformés ou non, particulièrement en ce qui concerne les divers types de lipides, glucides, protides.

Les denrées alimentaires utilisées dans la confection des repas doivent se conformer à la règlementation en vigueur, et notamment :

- à la réglementation française de portée générales (Code de la Consommation et notamment les articles L213-1 et suivants, décrets et arrêtés…),
- à la réglementation communautaire,
- aux normes françaises homologuées ainsi qu'aux normes européennes reconnues équivalentes,
- à la spécification du GPEMDA.

L'approvisionnement en denrées est effectué suivant les prescriptions qualitatives et quantitatives et les règles d'hygiène concernant les denrées alimentaires, notamment celles qui sont relatives à la durée de stockage.

Le choix des denrées incombe entièrement au titulaire qui devra toutefois :

- viser à se rapprocher de la cuisine dite « familiale »,
- proscrire les menus à jour fixe,
- privilégier les produits frais de saison,
- s'employer à utiliser les produits de la région,
- sélectionner des produits de qualité nutritionnelle et gustative supérieure,
- choisir les viandes les plus tendres,
- servir les poissons en filets et garantis sans arêtes,
- intégrer dans les menus les nouveaux produits sur le marché,
- exclure des préparations alimentaires les substances à fort potentiel allergisant en prenant en compte l'acquisition des connaissances scientifiques,
- éviter les conserves.

Dans la mesure où la traçabilité et l'étiquetage le permettent, le titulaire s'engage à ne pas utiliser de produits contenant des OGM (Organismes Génétiquement Modifiés) et à s'adapter aux réglementations et textes en vigueur et textes à venir.

Pour toute demande, le titulaire devra fournir à la Communauté de Communes les Vertes Collines du St Polois :

-l'ensemble des documents permettant de connaître l'origine et la traçabilité de tous les produits, charge à lui de s'assurer de la fiabilité et de la conformité de ses fournisseurs par rapport à la législation en vigueur.

-Pour chaque plat ou ingrédient, la fiche technique comportant la composition exacte et complète, la teneur en protéines, glucides, lipides, sels minéraux, vitamines, ainsi que la valeur calorique et le mode de préparation.

- Le plan de maîtrise sanitaire comprenant :
- les procédures de réception des matières premières, traçabilité, contrôle des couples temps/températures, nettoyage-désinfection, formation du personnel, lutte contre les nuisibles,
- l'intégralité des résultats des autocontrôles,
- les rapports d'inspection des services vétérinaires.

A tout moment de l'année, la Communauté de Communes les Vertes Collines du St Polois peut demander à visiter l'unité centrale de production.

4.2 Quantités

La quantité nutritionnelle des repas servis doit être au minimum conforme à la règlementation en vigueur à la nutrition des personnes âgées, conseillée dans le document du GPEMDA « recommandation relative à la nutrition ».
Ainsi il est servi à chaque convive la quantité nécessaire en fonction des règles de la nutrition correspondantes à son âge.

ARTICLE 5 : LES REGLES D'HYGIENE ET LES CONTROLES

5.1 Les mesures d'hygiène et de sécurité

Les locaux et équipements doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur. Il appartient au titulaire de prendre toutes les mesures nécessaires.
Le titulaire s'engage à respecter lors de l'élaboration des repas la règlementation en vigueur concernant les matières premières travaillées, le matériel utilisé, la méthode pratiquée, la main d'œuvre employée ainsi que la conformité des locaux utilisés.

Le titulaire est tenu à la stricte mise en œuvre de la procédure « Analyse des Dangers et des Points Critiques pour leur Maîtrise » (ADPCM ou HACCP en anglais).

Le titulaire est tenu de donner toutes les justifications utiles quant aux stricts respects, par le personnel travaillant dans ses magasins, ateliers de préparation, cuisines, des règles d'hygiènes corporelles, vestimentaires et médicales, et d'écarter des postes de travail les porteurs de germes.

Les véhicules de transport doivent être d'une propreté parfaite et répondre aux normes édictées par la réglementation en vigueur en matière de transport de denrées alimentaires.

5.2 Marque de salubrité ou certification

L'entreprise où les repas sont fabriqués doit être titulaire d'une marque de salubrité qui peut être :
- une estampille communautaire (de forme ovale) ;
- l'estampille nationale « PC » (de forme ronde) telle que définie par l'arrêté ministériel du 26 juin 1974 ;
- une marque de salubrité équivalente reconnue par la Sous- Direction de l'Hygiène Alimentaire du Ministère de l'Agriculture.
- une certification ISO notamment ISO 9001 ou 9002, et doit faire application des principes de la méthode « Analyse des Dangers et des Points Critiques pour leur Maîtrise » (ADPCM ou HACCP en anglais).

5.3 Caractéristiques micro biologiques des produits

Critères microbiologiques des produits

Pour être propres à la consommation, les repas conservés par froid doivent satisfaire aux critères microbiologiques fixés pour les plats cuisinés par l'article 3 de l'arrêté du 21 décembre 1979. Ces critères s'appliquent jusqu'au terme de la date limite de consommation pour les produits réfrigérés.

Caractéristiques des produits entrant dans la composition des repas

Les propriétés sanitaires, organoleptiques, nutritionnelles et physicochimiques, spécifiques doivent être maintenues tout au long de la durée du produit, lors de la conservation, le produit doit être exempt de toute odeur ou couleur anormale.

5.4 La traçabilité

Le titulaire a le choix de la provenance des denrées à condition qu'elles répondent aux normes légales et aux exigences fixées par le marché.
Toutefois le titulaire sera à même de pouvoir, sur simple demande de la collectivité, fournir la traçabilité des produits ou composants des menus. De même, il doit être en mesure de communiquer toute information relative aux opérations de transformation des denrées utilisées.
A cet égard, le titulaire doit apporter la garantie de l'absence d'OGM dans les produits livrés (dans la mesure d'une traçabilité ou un étiquetage existant).

5.5 Les contrôles

Le contrôle portera sur les menus, les fréquences et les produits, il sera effectué par le responsable du service de portage de repas à domicile.

Contrôle sur les menus

Les informations suivantes doivent figurer sur les menus :
- la date et la dénomination précise de chacun des plats livrés, avec explication complémentaire si nécessaire.

Contrôle sur les produits

Le titulaire est tenu de procéder, à ses frais, au contrôle de la qualité des repas livrés, conformément aux dispositions de l'arrêté du 26 juin 1974, sur les plats cuisinés à l'avance, qui prévoit notamment le prélèvement d'un échantillon par semaine et son analyse bactériologique.

Le titulaire est tenu par ailleurs de conserver au froid pendant trois jours au moins un échantillon de chacun des plats préparés ; en cas de toxi-infection alimentaire, ces échantillons sont remis, pour être analysés, aux services officiels de contrôle.

Ces contrôles périodiques sont effectués sans préjudice des contrôles que peut effectuer à tout moment la collectivité, ainsi que ceux auxquels procèdent les agents de l'Etat dans le cadre des réglementations sanitaires et de sécurité en vigueur.

Les comptes rendus et bilans des contrôles réalisés, tant par le titulaire que les services de l'Etat compétents en la matière sont systématiquement transmis à la Communauté de Commune les Vertes Collines du Saint Polois dès qu'ils sont connus.

La Communauté de Commune les Vertes Collines du Saint Polois peut à tout moment et sans en référer préalablement au prestataire, procéder à tous les contrôles qu'elle jugerait nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché.

Ces contrôles pourront notamment porter sur le respect :

- -des quantités commandées et livrées

-des spécifications nutritionnelles et gastronomiques

- de la qualité des produits (valeur nutritionnelle…),

- de la traçabilité des produits (origine, étiquetage),
- de la qualité gustative,
- des températures de livraison des repas,
- de la salubrité (véhicule de transport).

Pour exercer les contrôles prévus à l'article précédent, la Communauté de Commune les Vertes Collines du Saint Polois peut à tout moment faire appel à un service ou à agent de son choix sans en référer préalablement, notamment :

- la Direction Départementale des Services Vétérinaires,
- la Direction Départementale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes,
- la Direction Départementale de la Cohésion Sociale

Les dépenses occasionnées par ces contrôles seront supportées par le titulaire si la prestation ne satisfait pas l'une des clauses du marché.

Par ailleurs, le titulaire devra fournir au responsable du marché les résultats de tous les contrôles réglementaires bactériologiques qu'il fera effectuer régulièrement.

Le maître d'ouvrage procédera au contrôle des plateaux et barquettes :

Toute fourniture qui s'avèrera défectueuse en partie ou en totalité, sera rendue au prestataire qui assurera gratuitement le remplacement en temps utile pour le repas. Les contrôles bactériologiques des repas sont à la charge du prestataire ; ils sont assurés par un laboratoire dûment agréé et les résultats sont communiqués au maître d'ouvrage dans les meilleurs délais.

5.6) Démarche qualité

Le prestataire proposera une fiche individuelle de satisfaction à faire remplir par chaque convive selon une régularité à définir.

Le prestataire communiquera au maître d'ouvrage le suivi sur les observations apportées.

5.7) Suivi des réclamations

Les réclamations sur les défaillances constatées (retards ponctuels, retards réguliers, non respect des observations spécifiques, réalisation défectueuse, absence de réalisation, etc.) feront l'objet de pénalités appliquées dans les conditions prévues au Cahier des Clauses Administratives Particulières. De plus, elles devront faire l'objet d'une réponse détaillée et exposant les mesures (financières et/ou organisationnelles) prises pour remédier ou réparer.

En cas de défaillances graves et/ou répétées, signalées par des réclamations officielles par la Communauté de Communes, cette dernière pourra déclarer, conformément à l'article 16 du Cahier des Clauses Administratives Particulières, la résiliation du marché sans indemnité. La résiliation sera notifiée par courrier avec accusé de réception.

En cas de litige, les parties s'engagent à rechercher une solution amiable avant de saisir le Tribunal administratif de Lille : (adresse : 143, rue Jacquemars Giélé - 59800 LILLE - Tél. : 03.20.63.13.00),, seul compétent.

ARTICLE 6 : RESPONSABILITES

Le titulaire du marché est responsable vis-à-vis de la Communauté de Communes les Vertes Collines du Saint-Polois des dommages causés par les livreurs en ce qui concerne la livraison en un point fixe.
En outre, le titulaire est également responsable des éventuelles intoxications qui pourraient résulter de la qualité des denrées fournies et de leurs conditions de transport

Lu et approuvé
Le
Signature